

**“PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI TEPUNG
SEBAGAI BAHAN PEREKAT DALAM PEMBUATAN
CABAI (*Capsicum annum*, L.) BLOK”**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

**Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung sebagai Bahan Perekat
dalam Pembuatan Cabai
(*Capsicum annum*, L.) Blok**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis dan konsentrasi tepung sebagai perekat dalam pembuatan cabai blok. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RAL Faktorial) dengan 2 faktor. Analisis data menggunakan Analisis of Varian (ANOVA), dan hasil yang berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Faktor A (jenis tepung) terdiri dari 3 taraf yaitu A1 (maizena), A2 (tapioka), A3 (sagu aren). Faktor B (konsentrasi tepung) terdiri dari 2 taraf yaitu B1 (1%) dan B2 (2%). Parameter yang diuji pada penelitian ini adalah rendemen, kadar air, kadar abu, kadar vitamin C, kadar capsaicin, umur simpan, tingkat kepedasan, warna dan organoleptik (aroma, tekstur, warna dan bentuk). Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik diperoleh pada perlakuan A3B2 (penambahan tepung sagu aren pada konsentrasi 2%) dengan rendemen 17,31%, kadar air 8,62%, kadar abu 10,01%, kadar vitamin C 227,28 mg/100g, kadar capsaicin 5,0004%, aktifitas air (a_w) 0,219, umur simpan 3,26 tahun, tingkat kepedasan 100 SHU, nilai L^* 31,64, nilai a^* 21,01, nilai b^* 16,46, nilai organoleptik aroma 3,97, tekstur 4,00, warna 4,17 dan bentuk 4,17.

Kata Kunci – bahan perekat, cabai, cabai blok

